

**GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, MILK PROTEIN FREE,
SULPHITE FREE, COLOURANT FREE, SOYA FREE**

**SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DE LAIT
SANS SULFITES, SANS COLORANTS, SANS SOJA**

**ZONDER LACTOSE, ZONDER MELKPROTEÏNEN, GLUTENVRIJ,
ZONDER SULFIETEN, ZONDER SOJA, ZONDER KLEURSTOFFEN**

Description: Raw-cured sausage, produced from a pork meat base, seasoned with salt and spices, and stuffed using a natural pork casing.
Description : saucisson cru-sec, élaboré à base de viande de porc, assaisonné au sel et aux épices et enveloppé d'un boyau naturel de porc.

Ingredients: pork meat, salt, dextrin, sugar, spices, preservative (Potassium nitrate), dextrose, antioxidants (Sodium ascorbate, Sodium citrate), aroma. Store in a cool dry place.

Ingrédients : viande de porc, sel, dextrine, sucre, épices, conservateur (Nitrate de potassium), dextrose, antioxydants (Ascorbate de sodium, Citrate de sodium), arôme. Conserver en lieu sec et frais.

Ingrediënten: varkensvlees, zout, suiker, dextrine, specerijen, conserveermiddelen (kaliumnitraat), dextrose, antioxidanten (natriumascorbaat, natriumcitraat), aroma. Koel en droog bewaren. Verpakt in een beschermende atmosfeer.

Nutritional information – Mean values per 100 g

Energy value/ Valeur énergétique	1857 kJ / 447 Kcal
Fats/ Graisses (g).....	32.9 g
Saturated fats/ Graisses saturées (g).....	12.8 g
Carbohydrates/ Glucides (g).....	3.4 g
Sugars/ Sucres (g).....	1.8 g
Protein/ Protéine (g).....	34.3 g
Salt/ Sel (g).....	4.3 g



Microbiological criteria/ Critères microbiologiques :

In accordance with EC Regulation No. 2073/2005, and its modification EC No. 1441/2007, regarding the microbiological criteria applicable to food products. / Conforme à la Réglementation CE n° 2073/2005 et à sa modification CE n° 1441/2007 relative aux critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

Salmonella spp – Absence in 25g / Salmonella spp - Absence dans 25 g

Listeria monocytogenes - < 100 ufc/g / Listeria monocytogenes - < 100 ufc/g

Microbiological criteria adopted by Splendid Foods to ensure hygiene control measures/ Critères microbiologiques adoptés par Splendid Foods pour assurer des mesures de contrôle hygiénique

Clostridium sulphite-reducer - < 10² ufc/g / Clostridium sulfite-réducteur - < 10² ufc/g

Escherichia coli - < 10² ufc/g / Escherichia coli - < 10² ufc/g

Staphylococcus aureus - < 10² ufc/g / Staphylococcus aureus - < 10² ufc/g

Physical-chemical criteria / Critères physico-chimiques :

Gliadin < 3 ppm ▪ aw (25 °C) < 0.92 / Gliadine < 3 ppm ▪ aw (25 °C) < 0,92

In accordance with Directive 2006/52/CE: Max. sodium nitrite added (ppm) - 150 // NO ADDED NITRATES

Conformément à la Directive 2006/52/CE : Nitrite de sodium maxi ajouté (ppm) - 150 // SANS NITRITES AJOUTÉS

Presentation / Présentation :

- Protective atmosphere, with ingredients printed on the packet./ Emballage des pièces : Atmosphère protectrice , avec ingrédients imprimés sur l'emballage.
- Information of ingredients on the plastic bag in Spanish, English, French, Dutch, German and Portuguese / Information des ingrédients au verso de la plastic en Espagnol, Anglais, Française, Néerlandais, Allemand et Portugais
- Approximate weight of the product 155 g / Poids approximatif du produit : 155 g

Allergens/ Allergènes

Substance/ Substance

Present/presence

Gluten-containing cereals (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrid strains of the above) and cereal products <i>Gluten contenant céréales (ex. Blé, seigle, orge, avoine, spelte, kamut, ou hybride souches) et produits céréaliers</i>	NO
Crustaceans and product thereof <i>Crustacés et Produits de ceux-ci</i>	NO
Eggs and products thereof <i>Oeufs et produits de ceux-ci</i>	NO
Fish and product thereof <i>Poissons et produits de ceux-ci</i>	NO
Peanuts and products thereof <i>Cacahuète et produits de ceux-ci</i>	NO
Soybeans and products thereof <i>Soja et produits de ceux-ci</i>	NO
Milk and product thereof (including lactose) <i>Lait et produits de ceux-ci (comprendant lactose)</i>	NO
Nuts, namely: Almonds (<i>amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>) macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and product thereof <i>Noisettes, amandes (amygdalus communis L.), noisettes (corylus avellana), noix (Juglans regia), anacardier (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), noisettes de Brasil (Bertholletia excelsa), pistache (Pistacia vera), noix de macadamia ou Queensland (Macadamia ternifolia), et produits de ceux-ci</i>	NO
Celery and celery products <i>Céleri et produits de céleri</i>	NO
Mustard and products thereof <i>Moutarde et produits de ceux-ci</i>	NO
Sesame seeds and products thereof <i>Graines de sésame et produits de ceux-ci</i>	NO
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre <i>Dioxyde de soufre et sulfites, concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre</i>	NO
Lupin and products thereof <i>Lupin et produits de ceux-ci</i>	NO
Molluscs and products thereof <i>Mollusques et produits de ceux-ci</i>	NO

Expected use/Sensitive population: Open the packet 20 minutes before consuming the product. Product suitable for celiac. Contains no allergens. **/Utilisation attendue / Population sensible :** Ouvrir l'emballage 20 minutes avant de consommer le produit. Produit adapté aux cœliaques. Ne contient pas d'allergènes.

Preservation conditions: Store in a cool dry place / **Conditions de conservation :** Lieu frais et sec/

Bewaaromstandigheden : koel en droog bewaren

Recommended date of consumption/ Date de consommation conseillée :

Protective atmosphere: 75 days Minimum date acceptable in the distributing centre: 60 days (80% useful life)

Atmosphère modifiée : 75 jours .Date minimale acceptable dans le centre distributeur : 48 jours (80 % de vie utile)

Beschermende atmosfeer: 75 dagen (indien de bewaaromstandigheden gerespecteerd zijn) 60 dagen bij aanlevering = 80% van totale bewaartermijn

Packaging / Emballage

EAN	DUN14	Net weight	Units/carton	Net weight carton	Gross weight carton
8425214002336	18425214002333	0,155kg	10	1,55kg	1,70kg

Pallets / Palette

Carton/pallet	Carton/layer	Layer/pallet	Size carton	Height palet (m)
144	12	12	390x190x90	1,35

(In the Splendid Foods manufacturing plant, ingredients that may contain lactose and milk proteins are used. We control the possible cross-contamination in our lines by planning manufacturing and cleaning programmes.)

(Le processus de fabrication de Splendid Foods implique l'utilisation d'ingrédients qui peuvent contenir du lactose et des protéines de lait Nous contrôlons les risques de contaminations croisées sur nos lignes de production en planifiant la fabrication et les programmes de nettoyage)

Reviewed and approved by the Head of Quality
(Document valid without signature)
Révisé et approuvé par Rble. Calidad
(Document valable sans signature)

